DEMANDEUR	[redacted]
E-mail	[redacted]
ADRESSE DU BIEN	Rue de l'Enseignement 72 et 74, 1000 Bruxelles
RÉFÉRENCE	E563/2026
OBJET	Changement d'utilisation, mise en conformité de l'escalier et de l'évacuation des fumées en façade latérale de l'annexe

NOTE EXPLICATIVE

1. Objet de la demande

La présente note complète la demande de permis d'urbanisme relative au bien situé **Rue de l'Enseignement 72 et 74 à 1000 Bruxelles**. Elle précise notamment la nature de l'activité projetée, les équipements de cuisson envisagés ainsi que les mesures prévues afin de limiter les nuisances liées à l'exploitation.

- la mise en conformité de l'ouverture et de l'escalier existant assurant la liaison entre le rez-de-chaussée et le sous-sol ;
- le changement du commerce (ancienne taverne), vers un restaurant spécialisée notamment dans la cuisine libanaise ;
- la mise en conformité de l'installation d'un conduit d'évacuation des fumées de cuisson en façade latérale de l'annexe ;

2. Nature et fonctionnement de l'activité

L'établissement est destiné à accueillir une activité de restauration proposant principalement une cuisine libanaise. L'offre comprend notamment des salades, préparations froides, mezzés ainsi que différents plats nécessitant une cuisson. La préparation sur place comprend donc à la fois des préparations froides et des préparations chaudes.

L'activité de cuisson reste proportionnée aux besoins de l'établissement et ne constitue pas l'intégralité de l'activité. Les équipements de cuisson prévus sont les suivants :

- un grill alimenté au gaz
- des plaques de cuisson alimentées au gaz
- Piano de cuisson alimenté au gaz

3. Hotte d’extraction et filtration

Afin d’assurer la captation des fumées, vapeurs et graisses produites lors de la cuisson, les équipements seront desservis par une hotte professionnelle dynamique équipée d’un système de filtration.

Selon la fiche technique jointe au dossier.

La hotte est également équipée d’une goulotte périphérique intégrée destinée à la récupération des graisses. Les filtres sont amovibles et lavables, ce qui permet un entretien régulier de l’installation.

4. Évacuation des fumées et conduit en façade latérale de l’annexe

L’air extrait par la hotte est évacué vers l’extérieur au moyen du conduit prévu en façade latérale de l’annexe. Ce dispositif constitue le système d’évacuation des fumées et de ventilation associé à l’activité de cuisson.

Le conduit est représenté sur les plans et sur l’élévation de la façade latérale de l’annexe joints à la demande. Les dimensions et son positionnement sont indiqués sur les documents graphiques afin de permettre l’appréciation de son implantation par rapport à la corniche, au faîte de la toiture et aux profils des constructions mitoyennes.

L’objectif de cette installation est d’assurer une évacuation maîtrisée de l’air extrait tout en limitant les incidences de l’activité sur les immeubles et espaces voisins.

5. Mesures prévues pour limiter les nuisances

Compte tenu de la présence d’équipements de cuisson, une attention particulière est portée à la limitation des nuisances susceptibles d’être générées par l’activité, notamment les odeurs, fumées, particules et rejets graisseux.

- captation des fumées et vapeurs directement au droit des équipements de cuisson au moyen de la hotte professionnelle ;
- filtration par filtres à chocs inertiels de type labyrinthes, destinés notamment à retenir les graisses ;
- évacuation de l’air extrait par un conduit dédié vers l’extérieur ;
- entretien et nettoyage réguliers de la hotte, des filtres, de la goulotte de récupération et du conduit d’extraction ;
- maintien de l’installation en bon état de fonctionnement afin de préserver ses performances et de limiter les nuisances pour le voisinage.

L’exploitant veillera à adapter l’utilisation des équipements de cuisson aux besoins réels de l’établissement et à assurer leur entretien conformément aux prescriptions applicables et aux recommandations des fabricants.